MIO*STAR

XS

Fritteuse
Bedienungsanleitung; Seite 1

Friteuse
Mode d’emploi; page 23

Friggitrice
Istruzioni d’uso; pagina 45

Art. 7173.576

Fritteuse XS

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.
Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**4**
Inbetriebnahme	**5**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	5
– Verwendungszweck	5
– Aufstellen	6
– Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten	7
– Frittieröl/-fett einfüllen	8
– Öl vorwärmen	9
– Frittieren	10
– Richtiges Frittieren	11
– Frittieren von Tiefkühlkost	11
– Anwendungstipps	12
– Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts	13
– Nach dem Frittieren	13
– Frittierbehälter entleeren, Öl/Fett filtrieren und aufbewahren	14
Rezept	**15**
Reinigung	**17**
Aufbewahrung / Wartung	**18**
Störungen	**19**
Entsorgung	**20**
Technische Daten	**21**

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - nach jedem Gebrauch
  - vor jeder Reinigung
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

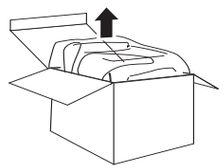
  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- Nur Original-Ersatzteile verwenden
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile, ebene, ***hitzebeständige und spritzunempfindliche Unterlage*** und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
  - Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten stellen (Dampfaustritt und Fettspritzer!)
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Netzkabel so installieren, dass niemand die Fritteuse daran herunterziehen kann
- ***Fritteuse so aufstellen, dass der Griff nicht über die Arbeitsfläche herausragt, um ein irrtümliches Umkippen der Fritteuse zu vermeiden (Verbrühungsgefahr!)***
- Fritteuse nur mit der vorgeschriebenen Menge betreiben (Füllstand muss innerhalb der «**MIN**»- und «**MAX**»-Markierung liegen)
- Ist der Frittierbehälter nicht oder nur ungenügend mit Öl/Fett gefüllt, spricht der Überhitzungsschutz an
- ***Glas-Staubschutzdeckel während des Betriebs nicht aufsetzen! Beim Abheben des Deckels tropft sonst Kondenswasser ins heisse Öl/Fett und erzeugt schlagartig heissen Dampf (Verbrühungsgefahr!)***
- ***Niemals Fritteuse ohne Öl/Fett aufheizen!***
- ***Gerät nur einschalten, wenn der Frittierkorb eingesetzt ist und die Fritteuse mit Öl/Fett gefüllt ist!***
- Verbrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall sofort Netzstecker ziehen und Deckel verschliessen, um die Flammen zu ersticken. ***Niemals Wasser in heisses oder brennendes Öl/Fett schütten!***
- Alle Teile gut abtrocknen, damit sich beim Gebrauch kein Wasser mit Öl oder Fett vermischt
- Frittierkorb langsam und vorsichtig absenken, damit das Öl nicht überschäumt
- Sicherstellen, dass kein Öl in das Gerät eindringen kann
- ***Achtung: Während des Betriebs können heisser Dampf und Fettspritzer entweichen!***
- Gerät während des Betriebs oder solange das Öl/Fett und Frittiergut noch heiss sind, nicht berühren und nicht verrücken: Verbrühungs- und Stromschlaggefahr
- Vor dem Reinigen oder Verstellen, die Fritteuse mindestens 2–3 Stunden abkühlen lassen
- Fritteuse nur an den Traggriffen halten
- Verdorbenes Frittieröl/-fett ist gesundheitsschädlich
- **Nach der Zubereitung den Netzstecker ziehen**
- Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verbrauchtes Öl nicht in den Abfluss leeren, sondern bei der Ölsammelstelle deponieren

Hinweise zu dieser Anleitung

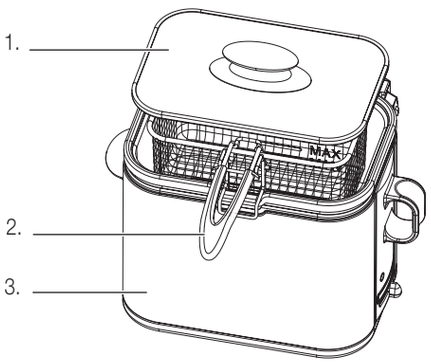
Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



- **Fritteuse aus der Verpackung nehmen**

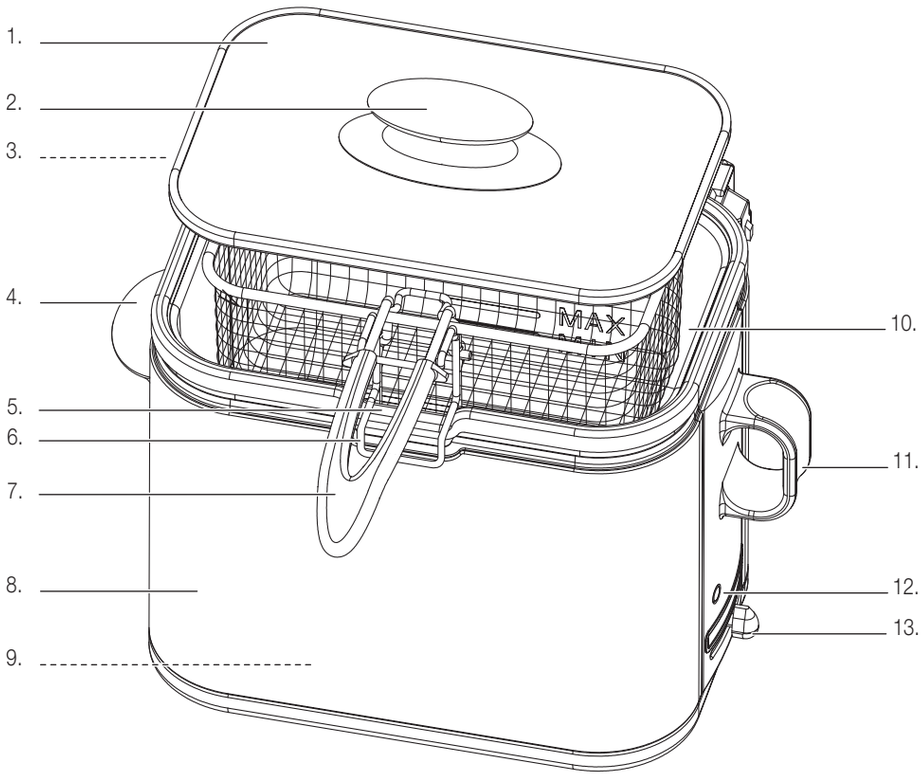


- **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**
  1. Abnehmbarer Glas-Staubschutzdeckel
  2. Frittierkorb mit Griff
  3. Fritteuse

- **Frittierkorb, Griff und Deckel gründlich reinigen und gut abtrocknen.** Frittierbehälter und Gehäuse mit feuchtem Tuch aus-/abwischen und trockenreiben
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel** und Verpackungsmaterialien, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:
Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



1. Glas-Staubschutzdeckel
2. Griff für Deckel
3. Auslaufnase zum Ausleeren von Öl/Fett (hinten, links)
4. Traggriff (links)
5. Halterung für Frittierkorb
6. Aufhängevorrichtung an Korbaussenseite
7. Frittierkorb mit Griff (klappbar)
8. Gehäuse
9. Heizung (im Boden des Frittierbehälters)
10. Frittierbehälter mit «MAX./MIN.»-Markierung
11. Traggriff (rechts)
12. Aufheizkontrolllampe für Öl-Temperatur (leuchtet während Heizvorgang rot)
13. Temperaturregler (stufenlos; 130 – 190 °C)

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

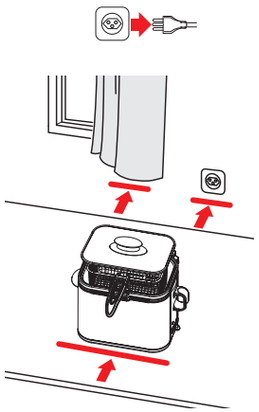
- **Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden**
- ***Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen***
- ***Glas-Staubschutzdeckel während des Betriebs nicht aufsetzen! Beim Abheben des Deckels tropft sonst Kondenswasser ins heisse Öl/Fett und erzeugt schlagartig heissen Dampf (Verbrühungsgefahr!)***
- ***Während des Betriebs können heisser Dampf und Fettspritzer entweichen!***
- ***Fritteuse so aufstellen, dass der Griff nicht über die Arbeitsfläche herausragt, um ein irrtümliches Umkippen der Fritteuse zu vermeiden (Verbrühungsgefahr!)***
- **Gerät während des Betriebs oder solange Öl/Fett und Frittiergut noch heiss sind, niemals verrücken: Verbrühungs- und Stromschlaggefahr**
- **Das Reinigen darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach Abkühlen der Fritteuse erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile, ausser Fritteuse, mit warmem Wasser und etwas Spülmittel sorgfältig reinigen und gut abtrocknen. Den Frittierbehälter und Gehäuse nur mit einem angefeuchteten Tuch aus-/abwischen (siehe «Reinigung» Seite 18).

Verwendungszweck

Mit der Fritteuse können auf bequeme Art und Weise Lebensmittel frittiert werden. In kurzer Zeit werden Kartoffeln und andere Gemüse, Pilze, Gebäck (z. B. Apfelchüechli, Schenkeli), Fisch und Fleisch etc. im Tauchbad aus siedendem Öl/Fett gegart oder knusprig ausgebacken.

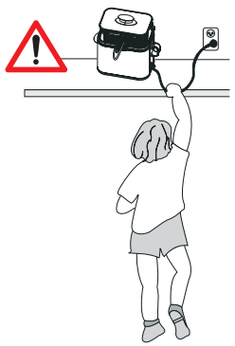
Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.



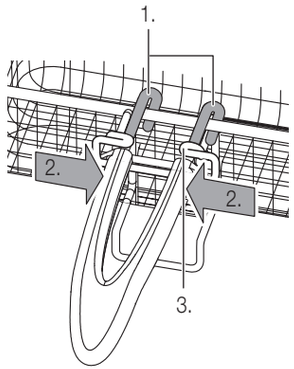
1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Eine ***trockene, stabile und ebene*** Standfläche wählen und Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- Fritteuse auf eine ***hitzebeständige und spritzunempfindliche Unterlage*** stellen, da Fett- und Ölspritzer bei der Verwendung unvermeidbar sind
- ***Fritteuse so aufstellen, dass der Griff nicht über die Arbeitsfläche herausragt, um ein irrtümliches Umkippen der Fritteuse zu vermeiden (Verbrühungsgefahr!)***
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heissen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten stellen (Dampfaustritt und Fettspritzer!)



- **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden**
- ***Glas-Staubschutzdeckel während des Betriebs nicht aufsetzen! Beim Abheben des Deckels tropft sonst Kondenswasser ins heisse Öl/Fett und erzeugt schlagartig heissen Dampf (Verbrühungsgefahr!)***
- Fritteuse nicht abdecken
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen: Stolpergefahr!



Griff einsetzen:

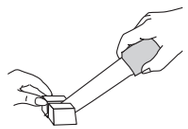
Vor dem Füllen des Frittierkorbes muss der Griff eingesetzt werden:

- Griff schräg nach oben halten und leicht zusammendrücken. Dann die beiden Metallhaken des Griffs (von unten) in den Korb einhängen (1.)
- Griff nach unten schwenken. Dann den schwarzen Griff ***fest*** zusammendrücken (2.), so dass er zwischen den beiden Fixiernasen (3.) durchpasst. Wenn sich der Griff unter den beiden Fixiernasen (3.) befindet, den Griff loslassen

- **Wichtig!** Vor Inbetriebnahme der Fritteuse muss der Griff komplett eingerastet sein

2. Was Sie über Frittieröl/-fett wissen sollten

Fett in Stücke schneiden

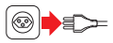


Frittieröl:

- Ausschliesslich reine Pflanzenöle, die hocherhitzbar und geschmacksneutral sind, verwenden
- Die besten Resultate erzielen Sie z.B. mit einem Erdnussöl. Olivenöl eignet sich ebenfalls gut, da es sich nicht so schnell verbraucht und auch nach längerer Verwendung sein Aroma beibehält. (Pflanzenöle, wie z.B. Distelöl, Sonnenblumen- und Maiskeimöl sind nicht geeignet)
- Auf den Verpackungen der Öle und Fette sind Erhitzbarkeit und Verwendungsmöglichkeit angegeben
- Nicht verschiedene Ölsorten mischen
- Nie gebrauchtes mit frischem Öl mischen

Fett:

- Tierische Fette sind nicht geeignet. Daher ausschliesslich reine Pflanzenfette (z.B. Kokosfett) verwenden
- **Butter oder Margarine eignen sich nicht** zum Frittieren
- **Fett in Tafelform darf nicht direkt in der Fritteuse geschmolzen werden.** Das Heizelement erhitzt sich sonst zu stark und kann sich durch Berührung mit dem Fett entzünden!
- **Fett** in Stücke teilen und **in einem separaten Topf schmelzen**. Um eine Verbrennungsgefahr beim Umfüllen zu vermeiden, Fett nur so heiss werden lassen, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet («**MAX**»-Markierung in Fritteuse beachten!)



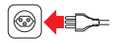
3. Frittieröl/-fett einfüllen

- **Netzstecker ziehen**
- **Deckel abnehmen**

- **Öl** in den Frittierbehälter geben. Der Füllstand muss ***zwischen*** den beiden Markierungen ***«MIN» und «MAX»*** auf der Innenseite des Frittierbehälters liegen (entspricht ca. 0.8 bis 1.0 l Öl)
- **Fett in Tafelform zuerst in Stücke teilen und in einem separaten Topf schmelzen** (siehe Seite 7)

Hinweise:

- Fritteuse ***niemals ohne*** oder ***mit zu wenig Öl/Fett*** betreiben, da sonst der Überhitzungsschutz anspricht und das Gerät vollständig ausgeschaltet wird. Das Gerät muss dann durch den MIGROS-Service repariert werden
- Füllstand vor und während des Betriebs ständig überprüfen (muss immer zwischen den ***«MIN»- und «MAX»***-Markierungen liegen)
- Nur hochwertiges Öl/Fett verwenden (s. Seite 7)

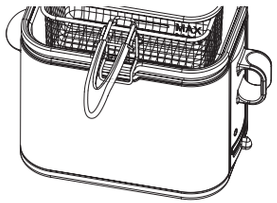


4. Öl vorwärmen

Vor dem Frittiervorgang muss das Öl vorgewärmt werden:

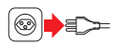
- **Netzstecker ziehen**

- **Frittiergut in den Korb** geben. **Wichtig:** ***Darauf achten, dass nicht zuviel Frittiergut eingefüllt wird: max. 2/3 des Korbes füllen***
  Tipp: Es können auch mehrere kleinere Portionen frittiert werden. Das fertige Frittiergut kann im vorgewärmten Backofen warm gehalten werden



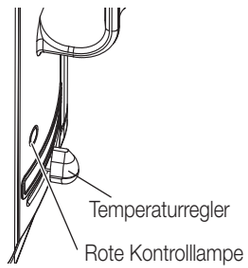
- **Frittierkorb** (am oberen Rand des Behälters) aufhängen (Korb ist hochgestellt und nicht in Öl eingetaucht)

- Temperaturregler bis zum Anschlag zurück auf «**130** °» stellen



- **Netzstecker einstecken** (230 V / 50 Hz).

Achtung: Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn der Frittierkorb richtig zusammengesetzt ist!



- Mit dem Temperaturregler die **gewünschte Temperatur wählen** (die rote Kontrolllampe beginnt zu leuchten). Beachten Sie auch die Hinweise auf der Frittiergut-Packung oder in den eigenen Rezepten (siehe auch Seite 11–12)
- Nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt die rote Kontrolllampe und der Heizvorgang wird unterbrochen. Sobald die Frittiertemperatur wieder sinkt, schaltet sich die Heizung erneut ein. Die rote Kontrolllampe leuchtet dann solange, bis die richtige Temperatur wieder erreicht ist

Hinweise:

- ***Glas-Staubschutzdeckel während des Betriebs nicht aufsetzen!***
- Die Vorwärmphase dauert ca. 5–10 Min. auf der höchsten Stufe
- ***Fritteuse während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen***

5. Frittieren

Falls Sie noch keine Erfahrung mit einer Fritteuse haben, finden Sie ab Seite 11 nützliche Tipps zum Frittieren.

Hinweise:

- ***Darauf achten, dass nicht zuviel Frittiergut eingefüllt wird: max. 2/3 des Korbes füllen***
- Die Lebensmittel werden am gleichmässigsten frittiert, wenn sie vor allem am Rand des Korbs positioniert werden. Den zentralen Teil des Korbes daher so wenig als möglich füllen
- Tiefkühlkost darf nicht zu stark vereist sein, da sonst das Öl sehr stark aufschäumt und überlaufen kann (siehe auch «Frittieren von Tiefkühlkost» Seite 11)

Frittierphase «1»:

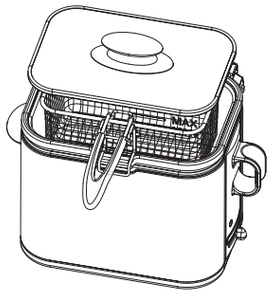
- Sobald die **rote Kontrolllampe erlischt,** ist die eingestellte Temperatur erreicht
- Mit dem Korbgriff den **Frittierkorb** leicht anheben und dann **langsam** in das heisse Öl/Fett absenken

Achtung!

- ***Während des Frittiervorgangs können heisser Dampf und Fettspritzer entweichen***
- ***Gehäuseoberflächen und der Korb werden heiss: nicht berühren!***
- **Nach Ablauf der Frittierzeit** Korb mit Hilfe des **Korbgriffes anheben** und kontrollieren, ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist
- Auf Halterung am oberen Rand des Behälters **Korb aufhängen** und **Frittiergut** in dieser Position **abtropfen** lassen
- **Korb** mit Frittiergut ganz **entnehmen**

Frittierphase «2»:

- Ist ein zweiter Frittierdurchgang nötig, z.B. bei Pommes frites, «Fischchnusperli», das Frittiergut zuerst abtropfen lassen
- Sobald die rote Kontrolllampe erlischt, ist die richtige Temperatur wieder erreicht
- Den Frittiervorgang wiederholen



5.1 Richtiges Frittieren

- **Frittiergut in feine und gleichmässig dicke Stücke schneiden**. Dick geschnittene Stücke sehen nach dem Frittieren zwar schön knusprig aus, sind innen aber meist noch nicht gar. Stücke gleicher Dicke werden gleichzeitig gar
- **Feste Gemüsesorten** vor dem Frittieren in Salzwasser kurz blanchieren und kalt abschrecken
- **Frittiergut vor dem Einfüllen sorgfältig trocknen**, da es sonst beim Frittieren nicht knusprig wird und weich bleibt (z.B. Kartoffeln)
- **Wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse**, vor dem Frittieren panieren oder in Mehl oder Maisstärke wenden. Darauf achten, dass überschüssiges Mehl oder Paniermehl gut abgeklopft wird, bevor das Frittiergut ins Öl/Fett getaucht wird (es verbrennt sonst)
- ***Frittierkorb nicht überfüllen, da sonst die Temperatur des Öls/Fetts zu stark absinkt und die Frittierzeit verzögert wird. Das Frittiergut nimmt zu viel Fett auf und wird ungleichmässig frittiert***
- Frittiergut erst ins Frittieröl/-fett tauchen, wenn das Öl/Fett die **richtige Temperatur** erreicht hat (nach Erlöschen der roten Kontrolllampe)
- **Empfohlene Frittier-Temperatur einhalten**. Wird bei zu niedriger Temperatur frittiert, saugt das Frittiergut zuviel Fett auf und bei zu hoher Temperatur wird die äussere Schicht knusprig, doch innen bleibt das Frittiergut roh. Das Öl/Fett verdirbt bei zu hohen Temperaturen zudem schneller
- **Für ernährungsbewusstes Frittieren** ist empfohlen, den Temperaturregler von stärkehaltigem Frittiergut nicht höher als 175 °C einzustellen. Die reduzierte Frittiertemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen auf ein Minimum

5.2 Frittieren von Tiefkühlkost

- Tiefkühlkost hat eine sehr niedrige Temperatur. Beim Frittieren wird daher die Temperatur des Öls/Fetts erheblich herabgesetzt. Tiefkühlkost erst ein- bis zweimal kurz in das heisse Öl/Fett tauchen
- Entfernen Sie jeweils vor dem Frittieren die Eiskristalle, die sich häufig auf der Oberfläche der Tiefkühlkost bilden. Den Frittierkorb ***immer sehr langsam in das Frittieröl/-fett absenken***, um ein Aufschäumen und Überlaufen des Öls zu verhindern

Hinweis:

- Frittierangaben auf der Rückseite der Tiefkühlkost-Packung beachten

5.3 Anwendungstipps

Bei den angegebenen Frittierzeiten und -temperaturen handelt es sich um Richtwerte, die je nach Menge und individuellem Geschmack variiert werden können. Beachten Sie auch die Angaben auf Verpackungen.

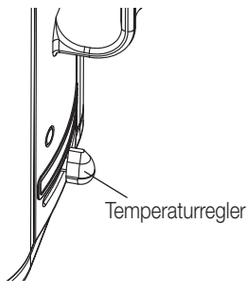
Lebensmittel	Frittierzeit	Temperatur
Pommes frites (Frittierphase 1)	**5 – 10 Min.**	170 °C
Pommes frites (Frittierphase 2)	**2 – 4 Min.**	190 °C
Croquetten	**7 – 9 Min.**	190 °C
«Fischchnusperli» Fischfilets im Ausbackteig (Frittierphase 1)	**4 Min.**	180 °C
«Fischchnusperli» Fischfilets im Ausbackteig (Frittierphase 2)	**3 Min.**	180 °C
Gefüllte Kalbsschnitzel (Wienerschnitzel, Cordon bleu)	**3 – 4 Min.**	190 °C
Schweinefleisch, dünn geschnitten	**10 – 12 Min.**	180 °C
Falafel	**3 – 4 Min.**	180 °C
Zwiebelringe	**1 – 2 Min.**	160 °C
Süsskartoffel-Chips (Frittierphase 1)	**2 Min.**	190 °C
Süsskartoffel-Chips (Frittierphase 2)	**3 Min.**	190 °C
Pilze	**2 – 3 Min.**	160 °C
«Banana Fritters» (oder mit Ananas-, Mangostücken etc.)	**3 – 4 Min.**	180 °C
Krapfen (pro Seite ca. 4 Min.)	**8 Min.**	180 °C
Frühlingsrollen	**5 – 6 Min.**	180 °C
Schenkeli	**goldgelb**	170 °C

Wichtig!

- ***Glas-Staubschutzdeckel während des Betriebs nicht aufsetzen!***
- **Vorsichtig handhaben: Während des Betriebs entweichen heisser Dampf und heisse Fettspritzer!**
- Zum Wenden/Herausnehmen von heissem Frittiergut immer Servierzange benutzen
- **Der Ölstand darf nicht unter die Minimalmarke «MIN»** sinken, da sonst der Überhitzungsschutz anspricht und das Gerät vollständig ausgeschaltet wird!
- ***Achtung: Sollte trotz ausreichender Öl-/Fettmenge der Sicherheitsschalter erneut das Gerät ausschalten, Gerät durch den MIGROS-Service kontrollieren lassen!***

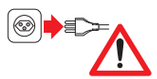
5.4 Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts

- **Frittieröl/-fett regelmässig erneuern**, damit der Geschmack und die Bekömmlichkeit der frittierten Speisen erhalten bleibt. Die Verwendungsdauer des Frittieröls/-fetts ist vom Frittiergut und von der Menge abhängig: Paniertes Frittiergut verunreinigt das Öl/Fett wesentlich stärker als unpaniertes
- **Häufig gebrauchtem Frittieröl/-fett *kein frisches*** Öl/Fett zugeben (frisches Öl/Fett verdirbt noch schneller!)
- Abgekühltes Öl nach jedem Frittieren filtrieren (siehe Seite 14)
- Für süsse oder für pikante Speisen nicht das gleiche Öl verwenden
- **Nach 3 bis 4 Frittiervorgängen Frittieröl/-fett vollständig erneuern**, oder wenn:
  - sich ein unangenehmer Geruch entwickelt hat,
  - das Frittieröl/-fett beim Frittieren raucht,
  - das Frittieröl/-fett eine dunkle Färbung angenommen hat,
  - eine Zunahme der Zähigkeit des heissen Öls/Fetts festgestellt wird,
  - Fisch oder schwere Ausbackteige frittiert wurden,
  - paniertes Frittiergut frittiert wurde



6. Nach dem Frittieren

- Temperaturregler bis zum Anschlag zurück auf «**130 °**» stellen



- **Netzstecker ziehen** (Gerät kann nicht mit Temperaturregler ausgeschaltet werden!)

- Frittiergut auf Küchenpapier gut abtropfen lassen
- Für gleichmässiges Abkühlen, Stücke evtl. einmal wenden
- **Öl/Fett (ca. 2 – 3 Stunden) abkühlen** lassen. Anschliessend Frittierbehälter entleeren und Öl/Fett **filtrieren** (siehe Seite 14)

7. Frittierbehälter entleeren, Öl/Fett filtrieren und aufbewahren

Nach jedem Frittiervorgang muss der Frittierbehälter entleert und das Öl/Fett filtriert werden, da sonst Rückstände (z.B. Paniermehl) beim nächsten Frittiervorgang anbrennen. Die Qualität des Öls wird stark herabgesetzt und die Nutzungsdauer verkürzt.

7.1 Frittierbehälter entleeren

Bevor das Öl entnommen werden kann, muss es rund 2 bis 3 Stunden abkühlen. Bei der Verwendung von Fett darf nicht zu lange gewartet werden, da dieses sonst hart wird. Das Öl/Fett sorgfältig mit einem Schöpflöffel herauslöffeln und in ein hitzebeständiges Gefäss geben.

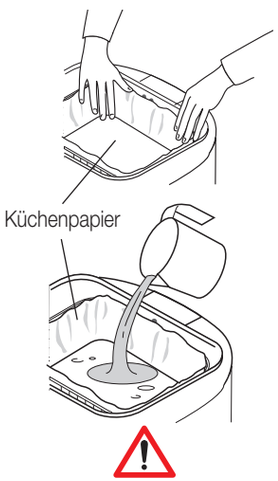
Hinweise:

- Das Öl kann auch vorsichtig über die Auslaufnase in ein hitzebeständiges Gefäss (kein Kunststoffbehälter!) geleert werden (dazu die Fritteuse leicht schrägstellen)
- Nie Kunststoffbesteck ins Öl/Fett tauchen
- Eventuelle Ablagerungen mit einem nicht kratzenden Schwamm oder Küchenpapier entfernen

7.2 Öl filtrieren

Beim Frittieren, im Besonderen bei paniertem oder in Mehl gewendetem Frittiergut, setzen sich Speisereste im Öl ab und verbrennen beim nächsten Frittiervorgang. Dadurch wird die Frittieröl-Qualität sehr stark herabgesetzt. Es wird daher empfohlen, das Öl nach jedem Frittiervorgang zu filtern, um die Rückstände zu entfernen.

- ***Öl*** in hitzebeständiges Gefäss geben (s. vorheriger Abschnitt)
- Korb in die obere Halteposition hängen
- Saugfähiges Küchenpapier in den Frittierkorb legen (oder in einen temperaturbeständigen Trichter legen)



- Öl langsam durch das Küchenpapier giessen
- Küchenpapier mit den Rückständen vorsichtig herausnehmen und entsorgen
- ***Oder*** Öl durch ein feinmaschiges Sieb in einen Behälter giessen

Wichtig!

- Verbrauchtes Öl oder Fett nicht in den Abfluss leeren, sondern bei der Altöl-Sammelstelle in Ihrer Gemeinde abgeben (Umweltschutz!)

7.3 Öl aufbewahren

Das ***gefilterte Frittieröl/-fett darf nicht in der Fritteuse aufbewahrt*** werden. Öl/Fett in einem verschlossenen Behälter dunkel und kühl aufbewahren. So kann es nicht verderben (Tipp: notieren, wann was mit diesem Öl frittiert wurde).

Hinweis:

- Öl/Fett, welches zum Frittieren von Fleisch und Fisch verwendet wurde, getrennt von denjenigem, welches für andere Lebensmittel genommen wurde, aufbewahren. Denn Fleisch und Fisch belasten das Öl/Fett mehr als z.B. Pommes frites oder Süssgebäck

Rezept

saisonküche

Dieses Rezept wurde von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert.

Tempura (Frittierte Häppchen in knusprigem Teig)

Zutaten:

- 12 rohe, ganze Krevetten (ca. 250 g)
- 200 g Pouletbrust
- 600 g frisches Gemüse je nach Saison (z.B. Karotten, Kefen, Blumenkohl, Bohnen, Pilze, Süsskartoffeln usw.)
- Salz
- 1–2 l Frittieröl
- Maisstärke zum Wenden

Ausbackteig:

- 1 grosses Ei
- 1 EL Maisstärke
- ca. 1.2 dl kaltes Wasser
- ½ TL Salz
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Erdnussöl

Sauce:

- 1.2 dl lauwarme Gemüsebouillon
- 2.5 EL Sojasauce
- 2 EL Reiswein
- 2 TL Rohzucker

Fortsetzung ...

saisonküche

Zubereitung:

- Köpfe von den Krevetten entfernen, Schwänze bis auf das letzte Segment (mit der Schwanzflosse) schälen, Darm (schwarzer Faden) unter fliessendem Wasser herausziehen
- Krevettenschwänze trocken tupfen, längs bis auf das letzte Segment durchschneiden
- Pouletbrust in 12 mundgerechte Stücke schneiden
- Gemüse rüsten, in Stäbchen oder Scheiben schneiden
- Feste Sorten (Karotten, Süsskartoffeln, Blumenkohl, Bohnen) 2–3 Min. in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken
- Saucenzutaten mischen, in kleine Schälchen verteilen

- Ei, Maisstärke, Wasser und Salz gut verquirlen
- Zum Mehl geben und rasch glatt rühren. Rinnt der Teig in einem dünnen Band vom Schwingbesen, hat er die richtige Konsistenz
- Backpulver darunter rühren, ein paar Minuten stehen lassen, bis der Teig Bläschen wirft
- Öl darunter schlagen

Frittieren:

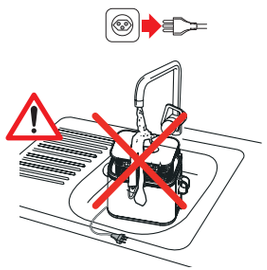
- Frittieröl auf 180 °C erhitzen
- Zuerst die Gemüsestücke einzeln in den Teig tauchen und sofort in 4–5 Min. knusprig frittieren
- Krevetten und Poulet in Maisstärke wälzen, durch den Teig ziehen und 3–4 Min. frittieren
- Auf Haushaltpapier abtropfen lassen

Servieren:

- Sauce als Dip zur Tempura servieren

Tipps:

- Die einzelnen Stücke mit Hilfe von Essstäbchen oder einer grossen Pinzette durch den Teig ziehen
- Tempura-Teigmischung «Asian Home Gourmet» aus Ihrer MIGROS verwenden

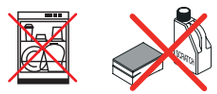


Fritteuse

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen
- Nachdem das Öl/Fett abgekühlt ist, das Öl oder das gerade noch flüssige Fett sorgfältig entnehmen (siehe «Frittierbehälter entleeren» Seite 14)
- ***Fritteuse niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen.*** Eindringendes Wasser könnte einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag verursachen

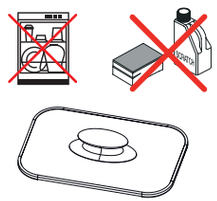
Frittierbehälter und Gehäuse

- Eventuelle Ablagerungen im **Frittierbehälter** mit einem Schwamm oder Küchenpapier entfernen
- Frittierbehälter mit einem weichen, feuchten Tuch auswischen und sorgfälig abtrocknen
- **Gehäuse** aussen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen, um eventuelle Fettspritzer oder Kondenswassertropfen zu entfernen
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden



Frittierkorb und Griff

- **Frittierkorb und Griff** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. ***Nicht in den Geschirrspüler geben***
- Darauf achten, dass Speisereste sauber entfernt werden
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden



Glasdeckel

- Deckel im heissen Spülwasser reinigen. Anschliessend gründlich mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen
- ***Nicht in den Geschirrspüler geben***
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

Aufbewahrung

– Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Fritteuse vollständig abkühlen lassen

– Frittierbehälter entleeren und reinigen. Staubschutzdeckel aufsetzen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Gerät vor Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit schützen. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren
– Der Griff kann zur Lagerung abgenommen werden (siehe Seite 7, in umgekehrter Reihenfolge ausführen)

Wartung

– Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt die Fritteuse keinerlei weitere Wartung.
Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen können Gefahren für den Benutzer entstehen.
Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an den nächsten MIGROS-Kundendienst oder an die M-Infoline (Telefonnummer auf Rückseite dieser Anleitung).

Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Störung	mögliche Ursache	Behebung
Schlechter Geruch	Frittieröl/-fett verbraucht	Frittieröl/-fett wechseln
	Ungeeignetes Frittieröl/-fett	Nur hochwertiges Öl verwenden (s. Seite 7)
Frittieröl/-fett läuft über	Zu schnelles Eintauchen des Frittierkorbes	Frittierkorb ***langsam*** eintauchen (s. Seite 10)
	Der Frittieröl/-fett-Stand überschreitet den Maximalstand	Frittieröl/-fett-Menge verringern
	Frittiergut nicht trocken genug	Lebensmittel gut trocknen
	Empfohlene Frittiermenge wurde überschritten	Frittiermenge verringern
	Öl/Fett ist verbraucht und es bildet sich zu viel Schaum	Frittieröl/-fett wechseln
Das Frittiergut erhält beim Frittieren nicht die typisch goldbraune Färbung	Zu niedrige Öltemperatur	Eine höhere Temperatur einstellen
	Ungeeignetes Frittieröl/-fett	Nur hochwertiges Öl verwenden (s. Seite 7)
	Der Korb wurde überfüllt	Menge des Frittierguts reduzieren
	Korb falsch gefüllt	Korb am Rand füllen (s. Seite 10)

Fortsetzung ...

Störungen

Störung	mögliche Ursache	Behebung
Fritteuse wird nicht warm, rote Lampe leuchtet nicht	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
	Sicherheitsschalter hat Gerät ausgeschaltet, da zu wenig Öl/Fett in der Fritteuse war	An den MIGROS-Service wenden, Schutzsicherung muss ersetzt werden
Frittieröl/-fett wird nicht erhitzt	Frittierbehälter war nicht oder nur unzureichend mit Öl/Fett gefüllt	Gerät abkühlen lassen und fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen
	Die Fritteuse wurde ohne Flüssigkeit betrieben und dadurch ist die Thermosicherung beschädigt	An den MIGROS-Service wenden, Schutzsicherung muss ersetzt werden

Entsorgung

- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1000 Watt
Abmessungen		ca. 290 x 210 x 165 mm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 1 m
Gewicht Grundgerät		ca. 1.94 kg
Materialien	– Gehäuse	Metall mit Kunststoffgriffen
	– Deckel	Glas, Stahl und Kunststoff
	– Frittierkorb	vernickelter Stahl
	– Ölwanne	Aluminium, antihaftbeschichtet
Fassungsvermögen	– Öl	min. 0.8 Liter, max. 1 Liter
Füllmenge	– Pommes frites	200 g
Thermostat		stufenlos regulierbar: ca. 130 – 190 °C, mit Kontrolllampe
Zulassung		CE / S+
Produkte Garantie		2 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Garantie / Garantie / Garanzia

2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen.

Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures. La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne. L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS
Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr
(8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr,
4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30
(8 cts/min. de 8 h à 17 h,
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,
4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

© hoeliner.ch